

In Bier gedämpfter Hummer-Schwanz mit Spinat-Feta-Sauté

Für zwei Personen

1 mittelgroßer Hummerschwanz	50 g Feta	50 g Camembert
100 g frischer Babyspinat	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Zitrone
25 g Pinienkerne	2 EL Butter	350 ml dunkles Ale
2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit dem Ale erhitzen. Den Hummerschwanz waschen und trocken tupfen. Wenn das Ale zu kochen beginnt, die Hitze etwas zurücknehmen, den Dampfeinsatz in den Topf stellen und den Hummerschwanz für acht Minuten darin dämpfen. Anschließend den Hummerschwanz und den Dampfeinsatz entfernen. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Anschließend mit in das Ale geben und einreduzieren lassen. Eine Pfanne mit dem Olivenöl erhitzen. Wenn das Öl heiß ist, die Pinienkerne darin anrösten. Den Spinat waschen und trocken tupfen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Anschließend den Spinat mit in die Pfanne geben und zwei bis drei Minuten andünsten. Dann von der Hitze nehmen, den Feta dazugeben, mit etwas Salz, Pfeffer und zwei Teelöffeln Zitronensaft würzen. Zuletzt die Spinat-Feta-Mischung in eine kleine Form geben, den Camembert darüber geben und im Ofen überbacken. Eine Pfanne mit der Butter erhitzen. Wenn die Butter geschmolzen ist, den Hummerschwanz von beiden Seiten drei bis fünf Minuten scharf anbraten. Anschließend die Pfanne von der Hitze nehmen und mit einem Deckel zudecken. Den in Bier gedämpften Hummerschwanz mit dem Spinat-Feta-Sauté auf Tellern anrichten, mit dem einreduzierten Ale beträufeln und servieren.

Michelle Cummings-Koether am 19. Dezember 2013